

L2 ANSWER 1 OF 1 CAPLUS COPYRIGHT 2002 ACS

ACCESSION NUMBER: 1930:23870 CAPLUS  
DOCUMENT NUMBER: 24:23870  
ORIGINAL REFERENCE NO.: 24:2550a-b  
**TITLE:** **Perfumes**  
INVENTOR(S): Dupont, Justin  
PATENT ASSIGNEE(S): Soc. anon des etablissements Roure-Bertrand Fils  
DOCUMENT TYPE: Patent  
LANGUAGE: Unavailable  
CLASSIFICATION: 17 (Pharmaceutical Chemistry)  
FAMILY ACC. NUM. COUNT: 1

**PATENT INFORMATION:**

PATENT NO.	KIND	DATE	APPLICATION NO.	DATE
FR 673341		19280730	FR	<--

**ABSTRACT:**

Perfumes are extd. from iris root by transforming the myristic acid and the other fatty acids contained in the starting materials into esters of low f. p., preferably by treatment with a mixt. of MeOH and H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. The product is poured into water and the oil obtained is ready for use.

THIS PAGE BLANK (USPTO)

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE.

DIRECTION DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE.

BREVET D'INVENTION.

Gr. 14. — Cl. 4.

N° 673.341

Procédé pour l'extraction et la présentation du parfum de la racine d'iris.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ÉTABLISSEMENTS ROURE-BERTRAND FILS ET JUSTIN DUPONT  
résidant en France (Seine-et-Oise).

Demandé le 30 juillet 1928, à 16<sup>h</sup> 40<sup>m</sup>, à Paris.

Délivré le 7 octobre 1929. — Publié le 14 janvier 1930.

[Brevet d'invention dont la délivrance a été ajournée en exécution de l'art. 11 § 7 de la loi du 5 juillet 1844 modifiée par la loi du 7 avril 1902.]

L'invention a pour objet un procédé nouveau pour l'extraction et la présentation du parfum de la racine d'iris.

Ce procédé consiste à transformer les  
5 acides gras contenus dans les matières premières extraites de la racine d'iris, en esters à point de fusion très bas, et à obtenir ainsi des produits qui se présentent sous la forme liquide. Ces produits présentent  
10 l'avantage de ne pas rancir et d'être d'une manipulation plus aisée que le beurre d'iris.

Parmi les matières premières pouvant subir la réaction esthérifiante dont il s'agit, on peut utiliser tout d'abord le beurre d'iris  
15 lui-même, qui constitue la forme sous laquelle on rencontre le plus généralement le parfum de l'iris. Le beurre d'iris ordinaire est préparé par entraînement à la vapeur d'eau de la racine d'iris pulvérisée. Par  
20 esthérification de l'acide myristique qui y est contenu, il fournit les esters à point de fusion bas donnant ainsi une essence liquide d'iris de même puissance odorante que le  
25 beurre initial, qui fait l'objet de l'invention.

Une autre matière première, plus intéressante peut-être, est représentée par le « résinoïde d'iris », produit obtenu par l'extraction

de la racine d'iris au moyen de solvants volatils. En soumettant ce résinoïde à une  
30 action esthérifiante, puis en purifiant le produit brut ainsi obtenu, on obtient une essence liquide d'iris.

Il y a lieu de remarquer que cette essence liquide, ainsi obtenue, peut être traitée par  
35 des solutions alcalines pour lui faire subir une saponification, qui la transforme en un beurre d'iris analogue à celui qu'on obtient en traitant directement la racine d'iris par la vapeur d'eau. C'est là une préparation du  
40 beurre d'iris, qui découle du nouveau procédé d'esthérification et qui constitue elle-même un procédé nouveau économique pour l'obtention de ce beurre.

Voici à titre d'exemples purement indicatifs des modes de réalisation de l'invention :

Exemple 1. — La matière première employée est le beurre d'iris ordinaire dont on fait bouillir un kilogramme environ, pendant  
50 six heures, avec un kilogramme d'alcool méthylique ou autre alcool et 15 grammes d'acide sulfurique à 66° Beaumé. Ce mélange est versé sur trois litres d'eau et l'huile obtenue, après lavage et séchage, est  
55 prête à être employée.

Prix du fascicule : 5 francs.

Exemple II. — On utilise comme matière première un kilogramme de résinoïde d'iris, qu'on fait bouillir pendant six heures avec les mêmes quantités d'alcool méthylique et d'acide sulfurique que dans l'exemple précédent, après avoir versé le mélange sur trois litres d'eau. L'huile recueillie neutre est distillée sous vide et l'on recueille l'essence liquide qui passe, pour un vide de 3  $\frac{mm}{m}$  entre les températures de 165° et 170°. L'essence liquide obtenue est prête à être employée.

Si l'on veut transformer en beurre d'iris le produit liquide préparé comme il vient d'être décrit, il suffit de le traiter par la quantité voulue de soude alcoolique, puis d'acidifier la solution alcaline résultante.

Le beurre d'iris ordinaire, obtenu par traitement des racines d'iris à la vapeur, est un produit coûteux. Le procédé conforme à l'invention, qui consiste à saponifier les esters à point de fusion peu élevé, fournit au contraire le beurre d'iris dans des conditions de prix très intéressantes, parce qu'il y a grosse économie de vapeur d'eau.

Il convient d'ajouter que la présentation sous forme de beurre d'iris ne devrait dorénavant être envisagée que pour des applications exceptionnelles, lorsqu'elles présentent des commodités particulières. Les esters liquides présentent en effet sur le beurre d'iris l'avantage de ne pas rancir et d'être d'une manipulation facile. C'est donc sous la forme liquide qu'il y aura le plus d'intérêt à recueillir et à présenter le parfum.

La même méthode peut être appliquée à tous les produits ou essences, d'origine végétale ou animale, dans le but d'obtenir des produits résultants plus fluides que le produit générateur et non cristallisables aux

températures ordinaires. C'est ainsi qu'on peut envisager l'essence des graines d'ambrettes, la civette, etc.

## RÉSUMÉ :

45

1° Procédé pour l'extraction du parfum de la racine d'iris, consistant à transformer l'acide myristique et les autres acides gras contenus dans des matières premières appropriées, en esters à point de fusion très bas, notamment en traitant ces matières par un mélange en proportions convenables d'alcool méthylique et d'acide sulfurique.

2° Mode de réalisation de ce procédé, consistant à traiter le beurre d'iris ordinaire par le mélange d'alcool et d'acide, spécifiés ci-dessus, l'huile obtenue étant prête à l'emploi après lavage et séchage.

3° Application du même procédé au résinoïde d'iris obtenu par l'extraction de la racine d'iris aux solvants volatils, le produit ainsi préparé, lorsqu'on le distille sous un vide de 3  $\frac{mm}{m}$ , laissant passer l'essence à recueillir entre 165 et 170°.

4° Produits industriels nouveaux constitués par des essences liquides d'iris obtenues par les procédés ci-dessus : c'est-à-dire par transformation en esters des acides gras des matières premières tirées de la racine d'iris.

70

5° Transformation de ces esters en beurre d'iris, par saponification au moyen de solutions alcooliques d'alcalis divers.

6° Traitement, par les procédés spécifiés en 1° et 2°, de tous autres produits d'origine végétale ou animale, pouvant fournir des essences liquides par estérification.

75

SOCIÉTÉ ANONYME DES ÉTABLISSEMENTS  
ROURE-BERTRAND FILS ET JUSTIN DUPONT.

Par procuration :

Office Jussé.

no regalis  
chemin trans/ante